

Helsingborgs stads riktlinjer för alkoholserving

1 juli 2020



HELSINGBORG

Innehållsförteckning

<i>Inledning</i>	3
Alkohollagen	3
Information	3
<i>Söker du tillstånd för att servera alkohol?</i>	4
Tillståndsenheten	4
När behöver du inte ett serveringstillstånd?	4
Olika former av serveringstillstånd	4
Villkor	4
Allmänna bestämmelser för serveringstillstånd	5
Handläggningstider	5
Avgifter	5
Grundläggande förutsättningar för att få serveringstillstånd	5
Personlig och ekonomisk lämplighet	5
Remissyttranden	6
Matutbud, lokaler och utrustning vid stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten	7
Serveringstider	7
Olägenheter	8
Barn och unga	8
Idrott	9
Tillstånd för slutet sällskap	9
Studentföreningen Stampus	9
Catering till slutna sällskap	9
Tillfälliga tillstånd	10
Begränsat antal tillfällen	10
Begränsningar vid tillfällig servering till allmänheten	10
Begränsningar vid tillfällig servering till slutet sällskap	10
<i>När du har ett serveringstillstånd i Helsingborg</i>	10
Ändringar i verksamheten	11
Personal	11
Ordning och nykterhet	11
Återhållsam servering	11
Marknadsföring och rabatter	12
Lättdrycker	12
Anmälan om provsmakning	12
Gemensamt serveringsutrymme	12
Tillsyn	13
Pågående tillsynsärende	13
Sanktioner	13
Utbildning	14
Avgifter	14

Inledning

Helsingborg är en plats där människor ska känna sig trygga och trivas. Detsamma gäller alla som besöker vår stad. Vi ska vara en attraktiv stad för alla som bor och vill bo här, och för alla som vill besöka oss. Därför ska alkoholserving i Helsingborg ske på ett ansvarsfullt och seriöst sätt, som tar hänsyn till människors hälsa och trygghet. Särskild uppmärksamhet ägnar vi åt barn och ungdomars rätt till en alkoholfri uppväxt och åt att begränsa alkoholkonsumtionen bland ungdomar.

Staden har ett ansvar för handläggningen av serveringstillstånd. I Helsingborg sköts detta av socialnämnden, som i sin tur delegerat de flesta besluten till tillstånds- och föreningsutskottet och i vissa fall till utskottets ordförande och ansvariga tjänstemän.

Det är tillståndsenheten som handlägger de ärenden som gäller serveringstillstånd. Enheten har även tillsyn över de restauranger som fått serveringstillstånd. Tillståndsenheten vill med sitt arbete bidra till att våra restauranger i Helsingborg ska vara trevliga mötesplatser där alkoholen serveras under ansvarsfulla former.

Grunden för bedömning av serveringstillstånd är

- alkohollagen (2010:1622) och andra lagtexter
- alkoholförordningen (2010:1636), Folkhälsomyndigheten (FoHM) och förarbeten och kommentarer i propositionen "En ny alkohollag" 2009/10:125.

Helsingborgs stad ska enligt alkohollagen utforma **riktlinjer för alkoholserving**. Riktlinjerna kompletterar alkohollagen till de lokala förutsättningarna. Syftet med riktlinjerna är att skapa förutsägbarhet för om ett serveringstillstånd kan komma att beviljas och att se till att alla ärenden rörande serveringstillstånd behandlas lika.

Alkohollagen

Alkohollagen är en social skyddslag och finns främst för att begränsa alkoholens skadeverkningar. Det är huvudsakligen lagens 8 och 9 kapitel som berör alkoholserving och tillsynen av serveringen.

Skyddet för människors hälsa går enligt lagen före företagsekonomiska eller näringspolitiska intressen. En restriktiv alkoholpolitik har betydelse för människors, och framför allt ungdomars alkoholvanor.

Bara sådana serveringsställen som uppfyller de högt ställda lagkraven på köket och maten ska kunna komma ifråga för alkoholserving. Som tillståndshavare har du med ett serveringstillstånd ansvar att inom givna ramar själv utforma din verksamhet. Tillståndsenhetens uppgift är att vägleda dig som tillståndshavare och kontrollera att du följer reglerna. Du får bara servera alkoholdrycker så att skador eller brister i ordning och nykterhet på serveringsstället inte uppstår. Som ett särskilt skydd för ungdomar finns åldersgränser.

Information

Enligt 8 kapitlet 9 § alkohollagen har kommunen en skyldighet att informera om vad som gäller enligt alkohollagen och anslutande författningar. Följande dokument är till största del en beskrivning av lagtexten och rättspraxis och hur den används. Här finns även de lokalt beslutade riktlinjerna.

Söker du tillstånd för att servera alkohol?

All servering av alkoholdrycker kräver tillstånd av staden, oavsett om du vill servera till allmänheten eller till slutna sällskap. Alla former av tillhandahållande av alkoholdrycker mot betalning, oavsett hur betalningen ser ut, räknas som servering. Om alkoholdrycken till exempel ingår som en del av ett arrangemang med entré- eller deltagavgift är det också fråga om servering. Det är inte tillåtet för dig som har serveringstillstånd att bjuda på alkoholdryck.

Tillståndsenheten

Ärenden rörande serveringstillstånd och tillsyn av hur de sköts handläggs av tillståndsenheten. Tillståndsenheten gör en särskild prövning av varje ärende vid varje ansöknings- och anmälningstillfälle. Socialnämndens tillståndsutskott, eller i vissa fall delegat, det vill säga utskottets ordförande eller ansvariga tjänstemän, beslutar om serveringstillstånd.

När behöver man inte ett serveringstillstånd?

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 1a § alkohollagen behöver du inte ansöka om serveringstillstånd om du uppfyller **alla tre** punkterna nedan:

- serveringen sker vid ett enstaka tillfälle för i förväg bestämda personer
- serveringen anordnas utan vinstintresse och medför inte andra kostnader för deltagarna än kostnaden för inköp av dryckerna
- serveringen anordnas i andra lokaler än sådana där det bedrivs yrkesmässig försäljning av alkohol eller lättdrycker.

Utan vinstintresse betyder att det inte får finnas ett vinstintresse av något slag, vare sig från försäljning av dryckerna eller från någon annan del av arrangemanget, till exempel för entré, lokal- eller matkostnader. Det betyder att du heller inte kan ha som syfte att skapa goodwill. Inget kommersiellt syfte får finnas utan det kan enbart vara fråga om ett helt privat arrangemang (enligt Statens Folkhälsoinstituts Handbok Alkohollagen). Det innebär också att du inte kan marknadsföra ett sådant arrangemang till allmänheten.

Föreningar, klubbar och liknande som vill servera alkohol vid mer än ett tillfälle behöver ett serveringstillstånd. Undantaget för tillstånd gäller framför allt vid enstaka tillfällen så som vid bröllop, stora födelsedagskalas och motsvarande.

Olika former av serveringstillstånd

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd beviljas för servering till **allmänheten** eller till **slutet sällskap**.

Tillståndet kan vara **stadigvarande** eller vara ett **tillfälligt serveringstillstånd** som gäller en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle.

Till slutna sällskap kan du också söka serveringstillstånd för **catering**.

Tillverkare av alkoholdrycker med råvaror som producerats på den egna gården kan söka stadigvarande serveringstillstånd för **provsmakning**. Partihandlare kan också söka tillstånd för provsmakning, men då endast tillfälligt tillstånd.

Restauranger, som redan har serveringstillstånd, kan söka serveringstillstånd för en **gemensam yta**.

Villkor

En kommun kan besluta om olika slags villkor när den beslutar om ett serveringstillstånd. Syftet är att motverka alkoholpolitiska skadeverkningar. Villkor kan bara beslutas i samband med beslut om

serveringstillstånd. Dit räknas också beslut om utökning av ett gällande tillstånd, till exempel förlängd serveringstid och utökning av serveringslokal eller annat serveringsutrymme. Villkoren får inte vara generella utan behovet ska bedömas i varje enskilt fall.

Allmänna bestämmelser för serveringstillstånd

Handläggningstider

Enligt 5 § alkoholförordningen ska en kommun fatta beslut i ett ärende om serveringstillstånd inom fyra månader från det att en fullständig ansökan har kommit in till kommunen. Om det är nödvändigt på grund av utredningen får handläggningstiden förlängas med högst fyra månader. Den sökande meddelas när alla handlingar har kommit in som behövs för att utreda ärendet.

Riktlinjer

Målsättningen är att handläggningstiden ska ta ungefär en månad och tiden beräknas från det att allt underlag har kommit till tillståndsenheten.

Du får som sökande meddelande om vi tror att handläggningstiden för ditt ärende blir längre än normalt, till exempel om det krävs beslut i tillståndsutskottet eller under semestertider. Det vanligaste skälet till att ett ärende drar ut på tiden är att du som söker serveringstillstånd inte lämnar in alla handlingar som behövs för utredningen. Om du inte lämnar in dina handlingar i tillräcklig tid, trots påminnelse, beslutar tillståndsenheten i ärendet ändå, oftast med ett avslag i dessa fall.

Avgifter

Rättsregel

Kommunen har enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen rätt att ta ut avgifter för utredning av ansökningar och anmälningar samt för tillsyn av den som har beviljats provsmaknings- eller serveringstillstånd. Avgifterna beslutas av kommunfullmäktige och baseras på självkostnads- och likställighetsprincipen som regleras närmare i kommunallagen (1991:900).

Riktlinjer

I Helsingborg har kommunfullmäktige beslutat att tillståndsenhetens verksamhet till största del ska vara finansierad av avgifter för krögarna. Avgifterna är beslutade av kommunfullmäktige. Tillsynsavgiften betalas årligen av varje serveringsställe som beviljats serveringstillstånd. Den består av en fast tillsynsavgift och en rörlig del som baseras på mängden inköpt alkohol. Därutöver tillkommer en tillsynsavgift per timme för de som har serveringstid senare än klockan 01:00.

Grundläggande förutsättningar för att få serveringstillstånd

Det finns ingen generell rätt att få ett serveringstillstånd. Den som söker tillstånd prövas noga och olika myndigheter tillfrågas.

Personlig och ekonomisk lämplighet

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 12 § alkohollagen får serveringstillstånd endast ges till den som visar att han eller hon med hänsyn till sina personliga och ekonomiska förhållanden samt omständigheter i övrigt är lämplig att utöva verksamheten. Verksamheten ska drivas i enlighet med de krav som ställs i alkohollagen. Att beviljas ett tillstånd ses som ett förtroende. Du ska ha personlig lämplighet och förmåga att på ett socialt och ansvarsfullt sätt sköta uppgiften. Vid utredningen om du är lämplig ska särskild hänsyn tas till om du är laglydig och benägen att fullgöra dina skyldigheter mot det allmänna. (Prop. 1994/95:89 s.103)

Riktlinjer

Det är du som ska visa att du och ditt bolag är lämpliga för att få ett serveringstillstånd. Lämplig i det här fallet innebär bland annat att du och bolaget betalar dina avgifter och deklarerar i tid, inte har

skatteskulder, att du sköter din bokföring och liknande. Det innebär också att du inte får ha ett brottsligt förflutet. Lämplighetsprövningen sker cirka tre år tillbaka i tiden.

Tillståndsenheten gör en prövning av personlig lämplighet på den eller de personer som har betydande inflytande i rörelsen, till exempel styrelse, aktieägare och platschef.

Den ekonomiska delen i utredningen kan ibland vara ganska omfattande. Tillståndsenheten ska också veta varifrån pengarna till verksamheten kommer. Det innebär att du ska uppvisa och styrka hur finansieringen av verksamheten har gått till.

Misstänker tillståndsenheten någon form av bulvanförhållanden eller penningtvätt utreds detta särskilt.

Slutligen ska du visa att du har kunskaper i alkohollagen genom att göra ett kunskapsprov på tillståndsenheten. Ett riktmärke är att hälften av de personer som har betydande inflytande och är aktiva i rörelsen ska genomföra Folkhälsomyndighetens kunskapsprov med godkänt resultat. I större företag, till exempel restaurang- eller hotellkedjor där ägarna och den centrala företagsledningen inte är involverade i driften av restaurangen, ska kunskap i alkohollagen finnas hos de personer som arbetar operativt i ledande ställning. Det finns olika prov för olika former av serveringstillstånd. Har man tidigare gjort samma prov gäller resultatet i tre år.

Kraven på personlig och ekonomisk lämplighet gäller så länge serveringstillståndet finns. Ändras förutsättningarna i tillståndet ska det anmälas till tillståndsenheten. Ny prövning och kunskapsprov eller utbildning i alkohollagen kan då bli aktuellt.

Remissyttranden

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 11 § alkohollagen ska kommunen hämta in polisens yttrande vid en prövning av ett serveringstillstånd. Enligt 8 kapitlet 16 § ska också de lokaler som används för stadigvarande servering vara brandsäkra.

Riktlinjer

När tillståndsenheten utreder en ansökan eller en anmälan hämtas remissyttranden in från olika myndigheter.

Polismyndighetens yttrande gäller din personliga lämplighet. Polismyndigheten gör även en bedömning av risk för ordningsstörningar eller andra olägenheter i serveringslokalen eller i den närmaste omgivningen. Tillståndsenheten frågar också efter polismyndighetens syn på den sökta serveringstiden. Polismyndigheten kan också ställa krav på att verksamheten ska ha ordningsvakter.

Skatteverkets yttrande begär tillståndsenheten för att utreda om du uppfyller kravet på ekonomisk lämplighet. Tillståndsenheten begär också uppgifter om andra näringsverksamheter som du ingår i. Skatteverkets yttrande gäller till exempel inkomster, skatteskulder, betalningsuppsmaningar, beslut om kontrollavgifter, deklarationer och om du har F-skattsedel.

Miljöförvaltningen gör en bedömning om störningar kan uppstå där du tänkt ha din servering utifrån inriktning på verksamheten, den serveringstid du tänkt ha och eventuell uteservering. Särskilt viktigt är om kringboende riskerar att bli störda. Miljöförvaltningen informerar även om din verksamhet är registrerad som livsmedelsanläggning.

Räddningstjänsten yttrar sig om din lokals brandsäkerhet och hur många personer som får vistas i lokalen.

Tillståndsenheten lägger stor vikt vid remissinstansernas yttranden. Deras yttranden kan också göra att kompletterande uppgifter behövs från dig som söker eller från andra instanser.

Undantag från remisser kan göras när det är uppenbart att det inte behövs.

Matutbud, lokaler och utrustning vid stadigvarande serveringstillstånd till allmänheten

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § första stycket i alkohollagen ska ett serveringstillstånd avse ett visst avgränsat utrymme som disponeras av tillståndshavaren.

Enligt 8 kapitlet 15 § alkohollagen kan du beviljas stadigvarande tillstånd för servering till allmänheten endast om ditt serveringsställe har ett eget kök i anslutning till serveringslokalen. Du ska också ha lagad eller på annat sätt tillredd mat att servera. Ditt serveringsställe ska vara utrustat med ett lämpligt antal sittplatser för matservering i förhållande till lokalens storlek. Om det finns en drinkbar får den bara ta upp en mindre del av serveringsställets totala yta. Drinkbaren ska vara placerad i nära anslutning till matsalen. Serveringsytan på restaurangen ska vara överblickbar och du ska ha en god standard på den allmänna utrustningen. (Prop. 2009/10:125 s. 105 och 169). Det innebär att gatukök, caféer och liknande enklare serveringar inte kan beviljas serveringstillstånd.

Du ska erbjuda dina gäster ett varierat utbud av maträtter. Det betyder att du ska kunna servera både förrätter, huvudrätter och efterrätter. Enbart sallader eller smörgåsar är inte tillredd mat i lagens mening och räknas heller inte som ett varierat utbud av maträtter. Att maten du serverar ska vara lagad eller tillredd innebär att råvaror på något sätt ska ha förädlats.

Efter klockan 23.00 får matutbudet begränsas till ett fåtal enklare rätter. En enklare rätt kan vara en kall maträtt eller en rätt som värms i mikrovågsugn. Enbart chips eller nötter är inte maträtter.

Det är den sammanvägda bedömningen av utbud, kvalitet och allmän standard på hela serveringsstället som ska vara avgörande för att få ett serveringstillstånd. En grundläggande förutsättning för restaurangverksamhet är att lokalen är registrerad som livsmedelsanläggning enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004.

Riktlinjer

Tillstånd att servera alkohol är starkt kopplat till matservering enligt alkohollagen. Orsaken till detta är att berusningseffekten blir mindre om dina gäster äter mat samtidigt som de dricker alkohol.

Vid ett stadigvarande serveringstillstånd ska du erbjuda mat som du lagat från grunden i restaurangen. Det är inget krav på att varma maträtter serveras, förutsatt att matutbudet och förhållandena i övrigt har den allmänna standard som krävs för serveringstillstånd.

Efter kl. 23.00 ställs inte lika höga krav på matutbudet. Gästerna ska då kunna erbjudas minst två olika rätter av enklare slag.

Registrering av livsmedelsanläggning ska ske hos miljöförvaltningen.

Serveringsytan ska vara tydligt avgränsad, överblickbar och möjlig att kontrollera.

Har du tänkt ha en uteservering på offentlig mark ska du kontakta stadsbyggnadsförvaltningen, som bedömer om ytan är lämplig och hur den får utformas. Du behöver också ansöka om upplåtelsestillstånd för ytan hos polisen.

Serveringstider

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 19 § i alkohollagen beslutar kommunen under vilka tider alkoholdrycker får serveras.

Riktlinjer

Bestämmelsen om serveringstider syftar främst till att motverka olägenheter som onykterhet och oordning. Social hänsyn går före affärsmässiga eller konkurrensmässiga intressen. Att en konkurrerande restaurang redan har fått en längre serveringstid beviljad behöver därför inte motivera att en annan sökande också ska få det. Skyddet för människors hälsa och intresset av att upprätthålla ordning, nykterhet och säkerhet ska stå i förgrunden när staden prövar sena serveringstider.

Serveringstid beviljas **från klockan 11:00 till klockan 01:00**.

Efter särskild prövning kan du beviljas serveringstid fram till klockan 03:00. Inga stadigvarande serveringstider innan klockan 11:00 och efter klockan 03:00 beviljas.

Efter särskild prövning kan du beviljas tillfälligt utökad serveringstid till klockan 05:00 juldagen och nyårsafton under förutsättning att din verksamhet inte har haft några allvarliga eller upprepade anmärkningar och att serveringstiden godkänns av polismyndigheten och miljöförvaltningen inte har något att invända. Särskilda tillsynsavgifter är kopplade till sena serveringstider.

Vid serveringstider efter klockan 01:00 kan ditt serveringstillstånd förenas med villkor om ordningsvakter i enlighet med polisens yttrande.

Din serveringstid kan begränsas eftersom särskild hänsyn tas till barn och unga, närboende och behovet av lugna, trygga och stillsamma miljöer.

Tillståndsenheten kan besluta om kortare serveringstider på en uteservering än inomhus.

Anledningen är att verksamheten inte får störa omgivningen, till exempel de som bor i närheten av restaurangen.

Prövotid av serveringstider kan förekomma när tillståndsenheten eller en remissinstans tror att det kan bli störningar vid sena serveringstider eller om du vill ha din restaurang i ett bostadshus, där det inte tidigare legat en restaurang. Prövotiden är tidsbegränsad. Det innebär att du som tillståndshavare får prova serveringstiden tillfälligt. Syftet är att undersöka om störningar uppstår. Efter prövotiden behöver du ansöka på nytt om önskad serveringstid. Har det förekommit störningar under prövotiden kan det innebära att serveringstiden begränsas.

Olägenheter

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 17 § alkohollagen får kommunen vägra serveringstillstånd om serveringsstället på grund av placering eller andra skäl kan befaras medföra olägenheter i fråga om ordning och nykterhet, eller medföra särskild risk för människors hälsa. Detta gäller även om övriga krav som uppställs i lagen är uppfyllda.

Riktlinjer

I fråga om olägenheter i fråga om ordning och nykterhet eller särskild risk för människors hälsa finns, gör tillståndsenheten en helhetsbedömning utifrån:

- bedömning av risk för ordningsstörningar
- remissinstansernas dokumenterade eller befarade störningar från området
- tillståndsenhetens kännedom om missförhållanden på eller i anslutning till serveringsstället.

Vid nyetablering av en verksamhet eller en utökning av ditt serveringstillstånd sker en restriktiv bedömning utifrån ovanstående punkter.

Med olägenheter menas i detta sammanhang att ett serveringsställe riskerar att medföra problem.

Dessa problem kan vara av social, alkoholpolitisk, folkhälso- eller ordningsmässig art. För att upptäcka dessa risker i bedömningen av din ansökan om serveringstillstånd använder sig tillståndsenheten av yttranden från remissinstanser, framför allt polisen och miljöförvaltningen, och den kunskap som tillståndsenheten har om det aktuella området och serveringsstället.

Barn och unga

Barn och alkohol hör inte ihop. Hänsyn ska tas till barn och ungdomars rätt till en trygg uppväxt och miljö och detta ska vara vägledande när ditt serveringstillstånd prövas.

Vid evenemang, aktiviteter eller verksamheter som främst riktar sig till barn eller unga kan serveringstiderna begränsas eller tillstånd helt nekas.

Om serveringen ligger vid en skola, träningsanläggning, fritidsgård eller andra platser där barn och ungdomar samlas, kan serveringstiderna begränsas eller helt nekas.

Bostadsområden kan anses vara känsliga områden för serveringstillstånd.

Idrott

Idrott och alkohol hör inte ihop. Idrotts- och träningsanläggningar ska generellt vara alkoholfria. Serveringstillstånd kan beviljas vid större evenemang i tydligt avgränsade delar av en idrottsanläggning. Serveringen ska då enbart vända sig till publiken. Läktare är däremot ingen serveringsyta eftersom serveringspersonalen har svårt att överblicka ytan och säkerställa ordningen. Dessutom är alkohollagens krav på ett varierat matutbud svårt att tillgodose.

Tillstånd för slutet sällskap

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd beviljas för servering till allmänheten eller till slutet sällskap. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle, tillfälligt serveringstillstånd.

Till slutna sällskap kan du också söka serveringstillstånd för catering.

Riktlinjer

Ett slutet sällskap är en **begränsad krets av personer** med någon form av gemensamt intresse utöver serveringen, till exempel att man är medlem i samma förening eller arbetar på samma företag, och där personerna som deltar är **kända i förväg**. Lokalen får inte vara öppen för allmänheten och du kan inte heller marknadsföra det hela till allmänheten. Medlemskap får inte gå att lösa i entrén. Enligt ordningslagens (1993:1617) 2 kap. är en sammankomst allmän om den "anordnas för allmänheten eller att allmänheten har tillträde till den eller att sammankomsten med hänsyn till de villkor som gäller för tillträde till den bör anses jämförbar med en sådan sammankomst".

Du ska kunna servera någon form av lagad eller på annat sätt tillredd mat, minst en rätt. Vilken mat som du tänker servera ska du ange i din ansökan. Priset på alkoholdrycker ska överstiga inköpspriset med ett skäligt pålägg.

Studentföreningen Stampus

Riktlinjer

Ansvariga studenter i Stampus ska genomgå särskild utbildning för att få servera alkohol vid sina arrangemang med anledning av att målgruppen har särskilda risker. Pubmästarna ska därför genomgå utbildningen c-cert eller motsvarande. Kunskapsprov i alkohollagen ersätter inte denna utbildning.

Catering till slutna sällskap

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 4 § alkohollagen kan den som bedriver cateringverksamhet för slutna sällskap beviljas stadigvarande serveringstillstånd under förutsättning att den lokal där serveringen äger rum för varje tillfälle anmäls till och godkänns av kommunen.

Den som bedriver cateringverksamhet ska ha ett eget kök för tillredning av mat för att få stadigvarande serveringstillstånd.

Stadigvarande serveringstillstånd för enbart catering handläggs som andra ansökningar av stadigvarande serveringstillstånd. Tillståndet gäller enbart för catering inom Helsingborgs stad. Vid catering inom annan kommun ska tillstånd sökas i den kommunen.

Varje serveringstillfälle ska anmälas till tillståndsenheten i förväg. Till anmälan ska ett intyg bifogas om att lokalen är brandsäker.

Tillfälliga serveringstillstånd

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 2 § alkohollagen kan ett serveringstillstånd beviljas för servering till **allmänheten** eller till **slutet sällskap**. Tillståndet kan vara stadigvarande eller avse en enstaka tidsperiod eller ett enstaka tillfälle, **tillfälligt serveringstillstånd**.

Begränsat antal tillfällen

Riktlinjer

Tillfälliga serveringstillstånd kan beviljas under en enstaka tidsperiod eller vid enstaka tillfällen. Under en enstaka tidsperiod kan du beviljas tillstånd för flera dagar, men serveringen får inte vara regelbundet återkommande, då räknas den inte som tillfällig. Vid enstaka tillfällen kan du beviljas tillstånd för ett begränsat antal gånger per år.

För att få tillfälligt tillstånd till alkoholservering ska du visa på kunskaper i alkohollagen. Det sker genom att du avlägger ett kunskapsprov på tillståndsenheten. Undantag kan göras om det gäller ett enstaka tillfälle till slutet sällskap eller om du redan har ett stadigvarande serveringstillstånd.

Det ska finnas ett tillfredsställande antal bord och stolar där du har tänkt ha serveringen. Läktare godkänns inte som serveringsyta eftersom serveringspersonalen har svårt att överblicka ytan och säkerställa ordningen.

Begränsningar vid tillfällig servering till allmänheten

Riktlinjer

Tillfälliga serveringstillstånd till allmänheten beviljas tidigast från kl. 11:00 till senast kl. 01:00. Du kan i undantagsfall beviljas senare serveringstid till kl. 02:00 under förutsättning att serveringstiden godkänds av polismyndigheten och miljöförvaltningen inte har något att invända.

Vid din ansökan om serveringstillstånd till verksamheter där det bedöms finnas högre risker för olägenheter krävs en särskilt omfattande verksamhetsbeskrivning. Tillståndsenheten kan begränsa antalet enheter alkohol som får serveras vid varje köp, i synnerhet vid stora serveringsytor.

Du ska kunna servera någon form av lagad eller på annat sätt tillredd mat. Det ska finnas minst två rätter att välja på.

Din servering ska bedrivas inom en avgränsad serveringsyta, med ett tillfredsställande antal sittplatser. Antalet sittplatser bör vara minst 10 procent av förväntat antal besökare.

Begränsningar vid tillfällig servering till slutet sällskap

Riktlinjer

Tillfälliga serveringstillstånd till slutet sällskap beviljas inte längre än till kl. 03:00. Du ska kunna servera någon form av lagad eller på annat sätt tillredd mat. Det ska finnas minst en maträtt. Alkoholen får bara köpas in från Systembolaget.

När du har ett serveringstillstånd i Helsingborg

Rättsregel

Enligt 9 kapitlet 11 § alkohollagen ska du som beviljats serveringstillstånd anmäla hos kommunen när du tänker börja verksamheten.

Du ska också anmäla om din verksamhet läggs ned eller om avbrott sker i den. Om din verksamhet förändras till sin omfattning eller på något annat sätt av betydelse för tillsynen ska du anmäla detta också, liksom om det sker betydande förändringar av ägarförhållandena.

Din anmälan ska göras i förväg eller, om du inte kunnat förutse det som hänt, utan dröjsmål.

Ändringar i verksamheten

Alla förändringar inom ditt gällande tillstånd, som kan påverka yttre och/eller inre tillsyn, ska anmälas.

Det gäller till exempel förändring av kretsen av personer med betydande inflytande så som ägare, firmatecknare eller driftsansvarig. En ombyggnad som är av betydelse för tillsynen är också exempel på något som ska anmälas. Det kan även vara att verksamhetens inriktning ändras – till exempel att du har en renodlad matrestaurang och börjar med nöjesverksamhet som dans eller underhållning, eller att din krog får nya öppettider eller är stängd under en period. Det gäller även ändringar som till exempel klubbverksamhet, ungdomsdisco eller om du anlitar en festarrangör – om det inte rör ett enstaka tillfälle.

Personal

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 18 § alkohollagen får bara den som är anställd av dig som tillståndshavare eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet. Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt 2 § 4 stycket lagen (1980:578) om ordningsvakter.

All personal som du använder för bedrivandet av din serveringsrörelse ska vara anställd av dig som tillståndshavare eller inhyrd från ett bemanningsföretag. Undantaget är garderobiärer, musiker, casinopersonal och liknande.

Ordning och nykterhet

Rättsregel

Allmänna bestämmelser om försäljning finns i 3 kapitlet i alkohollagen, och bestämmelser om servering av alkoholdrycker finns i 8 kapitlet.

I lagens 1 kapitel 11 § andra stycket står det att försäljning kallas servering om drycken ska förtäras på stället. Bestämmelserna i 3 kapitlet om försäljning gäller därför även vid servering.

Det som står i 3 kapitlet 5 § och 8 kapitlet 20 § alkohollagen handlar båda om att du ska se till att hålla ordning där du säljer och serverar alkoholdrycker.

Enligt 3 kapitlet 5 § ska skador i möjligaste mån förhindras vid försäljning, och du som säljer alkoholdrycker ska se till att det råder ordning och nykterhet på försäljningsstället. Enligt 8 kapitlet 20 § ska din personal vid servering se till att måttfullhet iakttas och att störningar på grund av oordning och onykterhet undviks.

Enligt 3 kapitlet 8 § får du inte lämna ut alkohol till den som är märkbart påverkad av alkohol eller andra berusningsmedel.

Riktlinjer

Polisen bestämmer om ordningsvakter på ditt serveringsställe. Du som tillståndshavare har ett fullständigt ansvar för att det ska råda ordning på serveringsstället och också i direkt anslutning till det. Du kan använda dig av fler ordningsvakter än vad polisen beslutat om du anser att det behövs.

Återhållsam servering

Riktlinjer

Det är inte tillåtet för dig att servera eller sälja helflaskor spritdryck. Det är inte heller tillåtet för dig att ha självservering av stora mängder alkohol typ ölhinkar, öltunnor, shotsbrickor, användande av drinkvagnar och liknande. Det är inte förenligt med alkohollagens krav på återhållsam alkoholserving.

Marknadsföring och rabatter

Riktlinjer

Vid marknadsföring av alkoholdrycker ska även din mat och dina lättdrycker marknadsföras tydligt,

synligt och lättåtkomligt för kunden. Om du vill ge rabatt på alkoholdrycker ska du även ha det på mat och lättdrycker.

Det får inte bli billigare centiliterpris eller styckpris vid köp av en större mängd eller flera enheter alkohol.

After Work eller annan benämning på en tillfällig prissänkning på alkohol får inte uppmuntra särskilt till alkoholkonsumtion. Den kan endast pågå under en mycket begränsad tid och prissänkningen ska då även vara på mat och lättdrycker.

Lättdrycker

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 22 § alkohollagen ska du vid servering av alkoholdrycker också kunna servera lättdrycker i ett tillfredställande urval och omfattning.

Riktlinjer

Du ska ha ett varierat utbud av lättdrycker att servera. Enbart mineralvatten och läsk är inte tillräckligt.

Med lättdryck menas dryck med en alkoholhalt som understiger 2,25 volymprocent.

Anmälan om provsmakning

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 6 § alkohollagen är anordnande av provsmakning av spritdrycker, vin, starköl eller andra jästa alkoholdrycker vid arrangemang riktade till allmänheten tillåtet under förutsättning att

1. du som arrangör har ett stadigvarande serveringstillstånd som gäller de drycker som ska provsmakas och den lokal där provsmakningen ska äga rum, eller att
2. de partihandlare som deltar enskilt eller gemensamt ansöker om och erhåller ett tillfälligt tillstånd för provsmakning av de drycker som man tänkt erbjuda.

Du som tillståndshavare enligt punkt 1 ska innan du har arrangemanget göra en anmälan om det till kommunen.

Riktlinjer

Provsmakning handlar om små mängder alkohol eftersom det inte finns ett matkrav kopplat till provsmakningen. Mängden alkohol som kan serveras värderas utifrån dess volymprocent. En utgångspunkt kan vara att en vinprovning består av 5 cl per enhet, öl och annan jäst alkoholdryck 10 cl och spritdryck 2 cl.

Gemensamt serveringsutrymme

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 14 § andra stycket alkohollagen kan ett särskilt tillstånd beviljas för flera tillståndshavare till ett gemensamt serveringsutrymme. Då ansvarar varje tillståndshavare för ordning och nykterhet inom serveringsutrymmet. Du har också ansvar för att följa allt annat som gäller enligt alkohollagen på den serveringsytan under den tid som du har servering där.

Riktlinjer

En förutsättning för gemensam serveringsyta är att var och en av dem som ansöker om ett sådant tillstånd har ett eget serveringstillstånd.

Vid brister som gör att tillståndet kan återkallas kan tillståndet till gemensamt serveringsutrymme återkallas för samtliga, om det inte går att utreda eller styrka vem eller vilka av tillståndshavarna som har brustit i ansvar och utövande.

Tillsyn

Rättsregel

Enligt 9 kapitlet 2 och 3 §§ alkohollagen har kommunen och polismyndigheten tillsyn över att de bestämmelser som gäller för servering av alkoholdrycker följs.

Riktlinjer

Tillståndsenheten gör yttre tillsyn vilket innebär att vi kontrollerar verksamheten på din krog på plats. Den tillsynen kan ske av utbildade inspektörer, handläggare på tillståndsenheten eller tillståndsenheten tillsammans med andra myndigheter. De serveringsställen som bedöms ha fler risker i sin verksamhet får fler tillsynsbesök. Detta regleras i tillsynsplanen som revideras varje år.

Tillståndsenheten gör också inre tillsyn vilket innebär att vi kontrollerar dig i olika register, till exempel om du betalat skatter och andra avgifter i tid och om du har anmärkningar hos polisen.

Tillståndsenheten använder sig också av förebyggande tillsyn som innebär information, utbildning och dialog med dig som krögare. Vi vill agera innan problem uppstår och ha en god samverkan med krogbranschen.

Pågående tillsynsärende

Riktlinjer

Tillståndsenheten handlägger inga nya ärenden från din verksamhet om du har ett pågående tillsynsärende. Undantag kan göras efter särskild prövning.

Sanktioner

Rättsregel

Enligt 9 kapitlet 17 § alkohollagen får en kommun besluta att ge dig som innehavare av serveringstillstånd en erinran, eller i allvarigare fall eller vid upprepade överträdelser, en varning om du inte

1. uppfyller de krav som gäller när du beviljades serveringstillstånd, eller
2. följer de bestämmelser som gäller för servering enligt alkohollagen eller de villkor eller föreskrifter som beslutats om ditt serveringstillstånd med stöd av lagen.

Enligt 9 kapitlet 18 § alkohollagen ska en kommun återkalla ett serveringstillstånd om

1. du inte längre använder dig av ditt serveringstillstånd,
2. det med din vetskap har förekommit brottslig verksamhet på ditt serveringsställe eller i anslutning till det utan att du har ingripit, eller
3. du som tillståndshavare har brutit mot alkohollagen eller mot vad som i övrigt gäller för tillståndet på ett sådant sätt att en varning inte är en tillräckligt ingripande åtgärd, eller har tilldelats en eller flera varningar utan att du har rättat till de förhållanden som du fått varningen för.

Riktlinjer

Om det finns anmärkningar på hur du bedriver din verksamhet på din krog kontaktar tillståndsenheten dig. Om bristen är allvarlig öppnar tillståndsenheten en utredning. Det betyder att tillståndsenheten prövar om din verksamhet fortfarande uppfyller kraven för serveringstillstånd. Det är viktigt att du medverkar i denna utredning och yttrar dig över vad som hänt.

Tillståndsenheten bedömer vilken åtgärd som är lämplig. Tillståndsenhetens chef kan besluta om att ärendet ska avskrivas eller om en erinran. En erinran är den mildaste av sanktionerna och är en påminnelse om vad lagen säger. Socialnämndens tillståndsutskott kan besluta om varning eller återkallelse av serveringstillståndet. Alla sanktionsbeslut är överklagningsbara till Förvaltningsrätten.

Bestämmelserna om sanktioner är till för att få bort missförhållanden i kroglivet och undvika att nya uppstår. Åtgärder mot tillståndshavare är inte avsedda att vara straff utan är ett medel för att skapa en god restaurangmiljö.

Efter ett eventuellt beslut om sanktion mot din krog vill vi på tillståndsenheten särskilt betona vikten av en god dialog mellan tillståndsenheten och dig som tillståndshavare. En god dialog är en förutsättning för ett bra krogliv.

Riktlinjer

Det råder nolltolerans för narkotika i krogmiljön. Likaså är till exempel sexuella trakasserier, hot, våld, diskriminering och illegal alkohol otillåtet. Alla krogar ska aktivt motverka förekomsten av brottslig verksamhet genom bland annat utbildningar för krogpersonalen och samarbete med polisen.

Utbildning och information

Tillståndsenheten erbjuder flera olika varianter av utbildning och information för Helsingborgs tillståndshavare och krogpersonal för att ge stöd i arbetet kopplat till alkohollagen. Kostnaden för detta ingår i den årliga tillsynsavgiften.

Avgifter

Rättsregel

Enligt 8 kapitlet 10 § alkohollagen ska ansökan om serveringstillstånd göras skriftligen. Kommunen får ta ut avgift för utredningen enligt de grunder som beslutas av kommunfullmäktige. Kommunen får även ta ut avgift för tillsyn enligt 9 kapitlet av dig som har serveringstillstånd och av dig som säljer eller serverar folköl.

Riktlinjer

Enligt beslut i fullmäktige ska tillståndsenhetens arbete till största del finansieras av avgifter.